

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: MAIZ LIOFILIZADO	Edición: 05
	Código: 10-109706/10 10-109706-1 10-109706	Fecha: 18/04/2023

PRODUCTO **MAIZ LIOFILIZADO**
Producido a partir de maíz, lavado, pelado, cortado y liofilizado.

PRODUCT **FREEZE-DRIED CORN**
Produced from fresh corn, washed, cut and freeze-dried.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
10-109706/10	Saco 10Kg / 10Kg bag
10-109706-1	Cubo de 600g (PP) con asa / 600g bucket (PP) with handle
10-109706	Cubo de 150g (PP) con asa / 150g bucket (PP) with handle

INGREDIENTES Maíz
INGREDIENTS Corn

- CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**
- Color: Amarillo
 - Aspecto: Granos enteros
 - Olor / Sabor: Característico
 - Textura: Crujiente
- GENERAL
FEATURES**
- Color: Yellow
 - Appearance: Whole kernels
 - Smell / Taste: Characteristic
 - Textura: Crispy

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	Humedad (%)		5
	Fibra insoluble		1

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameters</u>	<u>Limits</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	Moisture (%)		5
	Ash insoluble		1

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: MAIZ LIOFILIZADO	Edición: 05
	Código: 10-109706/10 10-109706-1 10-109706	Fecha: 18/04/2023

LMR METALES PESADOS Conforme a la legislación Europea
In accordance with European legislation

PESTICIDES Conforme a la legislación Europea
In accordance with European legislation

Micotoxinas / Mycotoxins Conforme a la legislación Europea
In accordance with European legislation

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Límites de calidad definidos por la empresa.

MICROBIOLOGIC FEATURES Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Aerobios Totales / <i>Total plate count</i>	≤100000 ufc/g
Mohos / <i>Moulds</i>	≤1000 ufc/g
Levaduras / <i>Yeast</i>	≤1000 ufc/g
<i>Coliformes / Coliforms</i>	≤100 ufc/g
<i>E. coli</i>	≤10 ufc/g
<i>Stap. aureus</i>	≤100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia /25g

*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

*Ausencia = *Absence*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Energía	380kcal / 1600kJ
	Grasas	4g
	-De las cuales saturadas	0.7g
	Hidratos de carbono	72g
	-De los cuales azúcares	2g
	Proteínas	10g
	Fibra	9g
	Sal	0.02g

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g	<i>Energy</i>	380kcal / 1600kJ
	<i>Fats</i>	4g
	<i>-Of which saturates</i>	0.7g
	<i>Carbohydrates</i>	72g
	<i>-Of which sugars</i>	2g
	<i>Proteins</i>	10g
	<i>Fiber</i>	9g

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: MAIZ LIOFILIZADO	Edición: 05
	Código: 10-109706/10 10-109706-1 10-109706	Fecha: 18/04/2023

Salt

0.02g

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- RE 1881/2006 y modificaciones posteriores contaminantes químicos

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 1881/2006 subsequent amendments and chemical contaminants*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

Este producto no ha sido genéticamente modificado, así como ninguno de sus ingredientes, según la normativa vigente. No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms

This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations. It is not necessary to label as a GMO

IRRADIACIÓN

Información relativa a tratamientos de irradiación

Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados. Conforme directiva 1999/2/CE

IRRADIATION

Information concerning radiation treatments

Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients. According to Reg 1999/2/CE

VIDA ÚTIL

24 meses.

SHELF LIFE

24 months.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En el embalaje original sin abrir, en un ambiente fresco y seco

STORAGE CONDITIONS

In unopened original packaging, store cool and dry

**MODO DE EMPLEO
HOW TO USE**

Se puede incorporar en ensaladas y como decoración en platos fríos
It can be incorporated it in salads and as decoration in cold dishes

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: MAIZ LIOFILIZADO	Edición: 05
	Código: 10-109706/10 10-109706-1 10-109706	Fecha: 18/04/2023

OTRAS	<i>Halal</i>	No
CERTIFICACIONES/	<i>Kosher</i>	Si
OTHER	<i>Vegan</i>	Si/Yes
CERTIFICATES	<i>Vegetarian</i>	Si/Yes

SOC CHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 5 de 6
	Producto: MAIZ LIOFILIZADO		Edición: 05
	Código: 10-109706/10 10-109706-1 10-109706		Fecha: 18/04/2023

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: MAIZ LIOFILIZADO	Edición: 05
	Código: 10-109706/10 10-109706-1 10-109706	Fecha: 18/04/2023

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		